

Qualidade em serviços de Unidade Alimentação e Nutrição - UAN em tempos de Covid-19

Quality in services of the Food and Nutrition Unit - UAN in times of Covid-19

Calidad en los servicios de la Unidad de Alimentación y Nutrición - UAN en tiempos del Covid-19

Recebido: 28/09/2021 | Revisado: 04/10/2021 | Aceito: 05/10/2021 | Publicado: 09/10/2021

Gleicimara Aquino da Encarnação

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0730-5638>

Centro Universitário Fametro, Brasil

E-mail: gleicimaraaquino@outlook.com

João Paulo Dutra dos Reis

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8540-1310>

Centro Universitário Fametro, Brasil

E-mail: joao_paulo_reis02@hotmail.com

Vanusa Lima de Oliveira Ferreira

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1159-5869>

Centro Universitário Fametro, Brasil

E-mail: vansaloferreira@gmail.com

José Carlos de Sales Ferreira

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1867-8229>

Centro Universitário Fametro, Brasil

E-mail: jcarlos.sales@gmail.com

Rebeca Sakamoto Figueiredo

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9819-8099>

Centro Universitário Fametro, Brasil

E-mail: rebeca.figueiredo@fametro.edu.br

Resumo

Introdução: Com a disseminação do vírus da Sars-CoV-2 e o mundo em estado de pandemia, o setor de alimentação precisou se reinventar e adotar novas formas de atender os clientes e consumidores. As Unidades de alimentação e nutrição (UANs) que atendem comensais não tiveram suas atividades suspensas por se tratarem de um serviço essencial outrossim tiveram que se adequar ao novo cenário e realizar mudanças internas, teóricas e ambientais. **Objetivo geral:** Com base em estudo bibliográfico, esse artigo tem o propósito de discorrer sobre a importância da adoção das normas de Boas Práticas e aspectos importantes envolvidos na gestão de uma boa qualidade em alimentação e nutrição, assim também, como estas influenciam em todo o processo mesmo em período de pandemia, pois evitam contaminações e reduzem riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). **Resultado e Discussão:** O exercício das boas práticas eleva a qualidade das comidas e a segurança nutricional dos consumidores, juntamente diminui gastos, aumenta a organização e a geração de produtos, motiva os colaboradores e fortalece o laço cliente e empresa. **Conclusão:** O presente trabalho também enfatiza o quanto é indispensável a função do nutricionista para o êxito das atividades em UANs além de vantagens estruturais, sanitárias e econômicas e sintetiza as novas recomendações atribuídas ao nutricionista, justificadas pela necessidade do enfrentamento à pandemia, em um contexto de isolamento e distanciamento social.

Palavras-chave: DTAs; Boas práticas; Preparos de alimentos; Covid-19.

Abstract

Introduction: With the spread of the Sars-CoV-2 virus and the world in a state of pandemic, the food industry needed to reinvent itself and adopt new ways to serve customers and consumers. The Food and Nutrition Units (UANs) that serve diners did not have their activities suspended because they are an essential service, they had to adapt to the new scenario and make internal, theoretical and environmental changes. **General objective:** Based on a bibliographic study, this article aims to discuss the importance of adopting Good Practice standards and important aspects involved in the management of good quality in food and nutrition, as well as how they influence the whole process even in a pandemic period, as they avoid contamination and reduce the risk of foodborne illnesses (DTAs). **Results and Discussion:** The exercise of good practices increases the quality of food and the nutritional safety of consumers, together with reducing expenses, increasing the organization and generation of products, motivating employees and strengthening the customer-company bond. **Conclusion:** This paper also emphasizes how essential the role of the nutritionist is for the success of activities in FNUs, in addition to structural, sanitary and economic advantages and summarizes the new recommendations attributed to the nutritionist, justified by the need to fight the pandemic, in a context isolation and social distance.

Keywords: DTAs; Good habits; Food preparation; Covid-19.

Resumen

Introducción: Con la propagación del virus Sars-CoV-2 y el mundo en estado de pandemia, la industria alimentaria necesitaba reinventarse y adoptar nuevas formas de servir a los clientes y consumidores. Las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN) que atienden a los comensales no tuvieron sus actividades suspendidas por ser un servicio imprescindible, debieron adaptarse al nuevo escenario y realizar cambios internos, teóricos y ambientales. **Objetivo general:** Basado en un estudio bibliográfico, este artículo tiene como objetivo discutir la importancia de adoptar estándares de Buenas Prácticas y aspectos importantes involucrados en la gestión de la buena calidad en la alimentación y la nutrición, así como cómo estos influyen en todo el proceso incluso en un período pandémico. , ya que evitan la contaminación y reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (DTA). **Resultados y Discusión:** El ejercicio de buenas prácticas mejora la calidad de los alimentos y la seguridad nutricional de los consumidores, reduciendo gastos, aumentando la organización y generación de productos, motivando a los empleados y fortaleciendo el vínculo cliente-empresa. **Conclusión:** Este trabajo también enfatiza cuán esencial es el papel del nutricionista para el éxito de las actividades en las UFN, además de las ventajas estructurales, sanitarias y económicas y resume las nuevas recomendaciones atribuidas al nutricionista, justificadas por la necesidad de combatir la pandemia, en un contexto de aislamiento y distanciamiento social.

Palabras clave: DTA; Buenas practicas; Preparación de comida; Covid-19.

1. Introdução

Atualmente, as doenças transmitidas por alimentos são consideradas um problema de saúde pública e entram na lista das possíveis armas de bioterrorismo. A industrialização de alimentos ao mesmo tempo em que permite técnicas mais aprimoradas de conservação e controle de processo, permite também a produção em larga escala. Se um lote apresenta contaminação pode causar surtos de grande abrangência pela distribuição do alimento. As DTAs são ocasionadas por água ou alimentos contaminados, e ocorrem nos domicílios, tanto por quem os prepara, quanto pelo ambiente e pelos procedimentos de higiene que nem sempre são eficazes. A residência desponta como principal local de ocorrência de DTAs, sendo as mais comuns causadas por *Salmonella spp.* e *Staphylococcus aureus*. E apesar da importância das DTAs poucos são os estudos sobre o assunto. A ingestão de alimentos que não atendem aos padrões sanitários — seja por representarem perigos físicos, químicos e, principalmente, biológicos — são um risco iminente à segurança alimentar (Tondo & Bartz, 2014).

De acordo com dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN), nos últimos 17 anos as regiões Sudeste e Sul apresentaram os maiores índices de DTA no Brasil, com percentuais de 39,2% e 33,9%, respectivamente, aparecendo o Nordeste em terceiro lugar, com 15,5% (Brasil, 2018). Entretanto, acredita-se que as maiores incidências ocorrem no Nordeste, em decorrência dos casos não diagnosticados e/ou subnotificados (Guilherme & Esteves, 2017).

Diante de um estado de pandemia de Covid-19, o cenário vem sendo analisado cautelosamente em uma realidade do dia a dia em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, pois a situação vem entender a gravidade do problema e avaliar as necessidades de manutenção ou adequação de alimentação e nutrição durante a pandemia, incluindo possíveis soluções, e alternativas para reduzir aglomerações, aumentando os cuidados no servimento das refeições, planejamento de turnos, dentre outros. Sabe-se que mesmo mediante ao quadro difícil de se enfrentar, nada pode intervir na garantia de acesso à uma alimentação adequada e saudável para a população da indústria, especialmente em situação de vulnerabilidade social, e isso requer uma extrema atenção nos procedimentos padrões, que inclui a saúde dos manipuladores e rotinas de segurança e de higienização diária (CFN 2018/2021).

Além disso, para o enfrentamento da pandemia, se fez necessário tomar diversas medidas de segurança, tanto para os comensais quanto para os manipuladores de alimentos. Dentre essas medidas a utilização do Manual de Boas Práticas, o distanciamento, o uso de álcool em gel, uso de máscaras e de viseiras tornou-se essencial e indispensável (Anvisa, 2020). Sobretudo, há uma necessidade de garantir uma alimentação saudável e de boa qualidade e com segurança, pois a mesma fornece nutrientes que contribuem para aumentar a imunidade e fortalecer o organismo para combater o coronavírus. As unidades de alimentação e nutrição vêm desempenhando um papel fundamental no combate à Covid-19, e têm buscado se

aprimorar seguindo as normas das autoridades sanitárias e da legislação vigente para assim garantir a saúde e o bem-estar de todos (ASBRAM).

2. Metodologia

Para a realização desse estudo optou-se por uma pesquisa na modalidade de revisão integrativa de literatura. A revisão integrativa determina o conhecimento atual sobre uma temática específica, já que é conduzida de modo a identificar, analisar e sintetizar resultados de estudos independentes sobre o mesmo assunto (Silveira *et al.*, 2008).

A Revisão Integrativa é um método de pesquisa apontado como ferramenta de grande relevância no campo da saúde, por proporcionar a busca, a avaliação crítica e a síntese de evidências sobre um tema investigado. Esses aspectos facilitam a identificação dos resultados relevantes, de lacunas que direcionam para o desenvolvimento de futuras pesquisas e auxiliam o profissional a escolher condutas e a tomar decisões, proporcionando um saber crítico (Souza, Silva & Carvalho, 2010).

O presente estudo será realizado através de pesquisas bibliográficas, utilizando-se de artigos científicos e dissertações em fontes de pesquisas seguras, as quais asseguram sobre a importância de uma qualidade de alimentação dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN em tempos de pandemia.

A coleta de dados dar-se-á nas bases de dados eletrônicas *ScientificElectronic Library Online Brasil* (SciELO), Lilacs (Literatura Latino- Americana e do Caribe em Ciências da Saúde) e Google Acadêmico. Para a busca das informações serão utilizadas as seguintes palavras chaves: DTAs, microrganismos causadores de DTAs, boas práticas no preparo de alimentos, Covid-19.

Para critérios de inclusão serão utilizadas referências entre 2011 até 2021, artigos com periódicos, sites e artigos acadêmicos que se enquadrem ao tema proposto. Serão utilizadas ainda fontes secundárias que abranjam bibliografias relacionadas ao tema do estudo, que vão desde revistas, publicações avulsas e livros.

3. Resultados e Discussão

3.1 Doenças transmitidas por alimentos - DTAs

Geralmente as DTAs são evidenciadas como significativo problema de saúde pública de âmbito mundial, sendo um dos motivos dos elevados custos econômicos e também sociais (Welker *et al.*, 2009).

Observando bem, na maioria das vezes as condições higiênicas do local de produção e manipulação do alimento interferem muito na qualidade microbiológica do mesmo por serem considerados como pontos de contaminação, e também na maioria das vezes os próprios manipuladores são frequentemente disseminadores de agentes patológicos (Carmo *et al.*, 2005).

Hoje em dia as Unidades de Alimentação e Nutrição precisam continuar trabalhando, com maior eficácia na qualidade e segurança, para que não faltem alimentos nesse momento de enfrentamento do novo coronavírus, lógico que sempre seguindo rigorosos padrões de qualidade estabelecidos por protocolos de segurança e que atendem às exigências regulatórias de boas práticas.

Entre os agentes etiológicos, dados disponíveis apontam como o mais frequente os de origem bacteriana e dentre eles estão *Salmomella Spp*, *Escherechia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Shingella Spp*, *Bacillus cereus* e *a Clostridium Perfringen* (Hobbs; Roberts, 1999). Os sintomas digestivos, no entanto, são as únicas manifestações dessas doenças. Podem ocorrer ainda afecções intra-intestinais, em diferentes órgãos e sistemas como: meninges, rins, fígado, sistema nervoso central, terminações nervosas e outras de acordo com o agente envolvido (Brasil, 2010).

As enfermidades originadas por DTAs ocorrem quando um indivíduo contrai uma doença por ingestão de alimentos contaminados com microrganismo ou toxinas indesejáveis. Assim, a segurança alimentar significa a garantia de obtenção de alimento em qualidade e quantidades suficientes para que todos possam manter uma vida produtiva e saudável (Brasil, 2010).

As DTAs podem ser causadas por: bactérias, vírus, parasitas, toxinas, príons, agrotóxicos, produtos químicos e metais pesados. Porém, o quadro clínico depende do agente etiológico envolvido e varia desde leve desconforto intestinal até quadros extremamente sérios, podendo levar a desidratação grave, diarreia sanguinolenta e insuficiência renal aguda (DTAs 2018). Em uma cozinha, os perigos que causam danos à saúde do consumidor podem ser: físicos, químicos ou biológicos (Silva *et al.*, 2010).

Perigos físicos são aqueles que causam um risco de contaminação aos alimentos como: cabelos, pelos, unhas, lascas de esmalte e peças de bijuteria. Para prevenir a contaminação dos alimentos por esses perigos, deve-se seguir as seguintes medidas: fazer a barba e bigode diariamente; usar uniformes adequados; manter as unhas curtas, sem esmalte e base; não usar bijuterias e outros acessórios enquanto estiver manipulando os alimentos (Brasil, 2010).

Os perigos químicos são os compostos tóxicos, irritantes ou que não são normalmente utilizados como ingrediente. Desde o momento em que são produzidos até o seu consumo final, os alimentos estão sujeitos à contaminação química seja por meio de inseticidas tóxicos, seja por outros poluentes orgânicos. É necessário adotar medidas de controle para evitar esse tipo de contaminação: não reaproveitar embalagens de produtos químicos, não armazenar nas próprias latas alimentos enlatados após serem abertos, não armazenar produtos de limpeza junto de alimentos ou produtos descartáveis (Brasil, 2010).

Perigos biológicos são causados por bactérias, vírus, fungos e parasitos. Na maioria das vezes não enxergamos os microrganismos. Assim, não vemos se a comida está contaminada (Brasil, 2010).

Por conta disso, o objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

3.2 A importância do uso de boas práticas

A partir das boas práticas são adotados os procedimentos corretos que devem ser seguidos para a produção das refeições em unidades de alimentação. Portanto, essas práticas envolvem diversas etapas e operações como: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

A RDC define as boas práticas como: “procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária e conformidade dos alimentos com a legislação sanitária” (Portaria CVS - 5, de 9-4-2013).

A implantação das boas práticas pode trazer muitos benefícios para seu estabelecimento e para seus clientes como: a preservação da saúde do cliente, o aumento da qualidade dos produtos elaborados, a redução de custos, o aumento de produtividade com a melhoria da organização da cozinha, a consolidação da imagem e credibilidade da empresa para os clientes e aumento da motivação das pessoas que trabalham no estabelecimento (NT 48/2020).

Desse modo, a não implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição tem como principal consequência o risco à saúde do cliente, podendo ocasionar surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs 2018).

É importante que todas as UANs tenham o Manual de Boas Práticas, pois ele é um documento onde estão descritos todos os procedimentos de higiene e segurança seguidos pelo restaurante quanto à capacitação de pessoal, limpeza das instalações e manipulação de alimentos. Segundo a RDC nº 216/04, ele é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, e deve incluir no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários do edifício, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de abastecimento de água e o controle integrado de vetores e pragas urbanas. Ele também deve descrever sobre a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade dos alimentos preparados (Anvisa, 2004).

Todas as ações que envolvem as boas práticas dentro de uma UAN são direcionadas a garantir a segurança alimentar. Dessa maneira, a partir dos fornecedores deve-se seguir condutas de segurança com os alimentos conforme os regulamentos sanitários, manter seus estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis (Silva *et al.*, 2015).

Os insumos devem receber uma atenção especial no recebimento no qual a área deve ser protegida e limpa, de forma que não infecte o alimento preparado. No ato de recebimento deve-se inspecionar datas de validade, estado das embalagens primárias, a temperatura e aceitar apenas as que estiverem dentro dos padrões. É sempre bom manter um registro utilizado no recebimento, e nele pode conter informações como: data, descrição do produto; temperatura recomendada pelo fornecedor; temperatura verificada no recebimento; condições da embalagem; dizeres de rotulagem completa ou não; tempo de espera sem refrigeração (ABIA, 2020).

Um ponto muito importante no recebimento de mercadorias é a avaliação do veículo da entrega. Ele deve ser exclusivo para transporte de alimentos, pois transportar outras cargas junto pode comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Para os motoristas de caminhões: reforço das orientações de higiene, disponibilização de álcool em gel e material educativo, além de orientação de fazer a limpeza das áreas externas e internas onde há maior incidências de manuseio, como maçanetas, câmbio, volantes etc. (MAPA, 2020).

De acordo com a RDC 216-Anvisa (2004) um lugar seguro de armazenamento deve ser limpo, organizado, ventilado e protegido de insetos e outros animais. Aconselha-se armazenar rapidamente os produtos congelados e refrigerados e em seguida os produtos não-perecíveis.

No tocante a manipulação dos alimentos deve-se atenção especial aos manipuladores que devem portar condições adequadas de saúde e asseio pessoal, seguir uma sequência de procedimentos antes de manter contato com o ambiente de manipulação para garantir que este não interfira na qualidade do produto (Anvisa, 2020).

Quem trabalha com alimentos deve tomar os seguintes cuidados: ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis (próprios) à atividade, conservados e limpos, manter unhas curtas, limpas, já que as unhas compridas servem de lar para diversos tipos de bactérias prejudiciais à saúde; e sem esmalte, ou base, pois suas partículas podem soltar-se e misturar-se aos alimentos, causando contaminação. As mãos devem ser lavadas toda vez que mudar de atividade durante o período de trabalho, em especial quando deixar de preparar ou manipular carne crua e alimentos cozidos. É importante que essa seja uma rotina contínua; ao chegar ao trabalho; antes e após qualquer manipulação dos alimentos (Brasil, 2007).

A higienização das mãos é o primeiro passo para evitar a contaminação dos alimentos por isso deve-se lavar as mãos com água e sabão (antisséptico), massageando bem as mãos, antebraços e também entre os dedos por 15 segundos; usar com frequência o álcool em gel; cobrir a boca e o nariz quando tossir ou espirrar, descartar o lenço de papel e lavar as mãos imediatamente após (ABIA, 2020).

De preferência o estabelecimento deve ter áreas separadas para os vários gêneros, caso não seja possível, no mínimo, deverá existir, local para preparar produtos crus e local para preparo de cozinha quente e cozinha fria, além das áreas de retorno de pratos sujos e lavagem de utensílios. São medidas tomadas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada (Silva *et al.*, 2015).

Etapas na preparação dos alimentos, segundo RDC 216-Anvisa (2004), para os alimentos congelados é necessário o processo de descongelamento, observando-se a especificidade de cada produto. O dessalgue para carnes salgadas vem em seguida, em padrões de acordo com a mesma resolução.

É nas etapas de pré-preparo e preparo que os alimentos sofrem modificações por meio da higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes. Por isso, deve-se sempre cozinhar bem os alimentos, lavar bem os hortifrutis com água corrente em abundância, higienizar as mãos corretamente e congelar carnes e peixes de consumo crus (Anvisa, 2020).

Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. O Treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos também influencia nos interesses das áreas de exposição do alimento preparado e as mesmas devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias; a temperatura dos equipamentos de exposição do alimento deve ser regularmente monitorada de modo que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes; os utensílios (pratos, talheres) devem ser devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido (Brasil, 2007).

Em casos de transporte dos alimentos preparados, este deve ser armazenado e ser transportado em vasilhames bem fechados. Esses devidamente identificados constando: o nome do alimento; a data de preparo; o prazo de validade. Se o transporte for demorado, o alimento deve ser mantido em caixas térmicas apropriadas. O veículo utilizado no transporte deve ter cobertura para proteção dos vasilhames e, principalmente, deve estar limpo (Anvisa, 2020).

Lembrando-se que se não houver um controle adequado, principalmente no que diz respeito às condições higiênico-sanitárias, os microrganismos podem causar diversas doenças. Com isso, a visão do regulamento de boas práticas para serviços de alimentação é de grande importância e contribui ao levar as informações para as equipes que trabalham na área de manipulação de alimentos, e a RDC 216 da ANVISA deixa bem claro isso (Mapa, 2020).

As boas práticas consistem em transmitir conhecimentos eficazes aos manipuladores. Para isso, a capacitação através de treinamentos em que as empresas investem faz com que o indivíduo que trabalha com o processamento de produtos alimentícios, deva fazer tudo o que estiver ao seu alcance para certificar-se de que os alimentos que manipula sejam 100% higiênicos e tenham condições de serem ingeridos sem o perigo de causar intoxicações alimentares (EMBRAPA, 2007).

3.3 A atuação do nutricionista para o enfrentamento da pandemia

O nutricionista é o responsável pela vigilância e promoção da saúde na UAN, deve cuidar da saúde dos trabalhadores, clientes e usuários, e de forma alguma essa função deve ficar em segundo plano.

Em suma, nas UANs a execução das ações inerentes a vigilância em sua totalidade, não é simples, pois existem barreiras relacionadas a uma preocupação preferencial com a gestão dos recursos financeiros e materiais. Na prática da UAN deve-se considerar as vigilâncias determinadas pela Legislação Brasileira: Vigilância Sanitária, Nutricional, Epidemiológica e Vigilância em Saúde do Trabalhador. Sendo estas interdependentes, devem compor um sistema harmônico com operações complexas e planejadas de curto a longo prazo (Fonseca & Santana, 2012).

A Resolução nº 600 do CFN (Conselho Federal de Nutrição) dispõe as atribuições do nutricionista por área de atuação. Dentro da Área de Nutrição em Alimentação Coletiva no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o nutricionista deverá desenvolver atividades obrigatórias. Em relação direta à qualidade higiênico-sanitária em tempos de pandemia de Covid-19, destacam-se:

- Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.
- Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
- Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico da UAN, mantendo-o atualizado.
- Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados.

- Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos (CFN, 2018).

Frente ao quadro de pandemia, as recomendações aos profissionais de nutrição sobre as condições de trabalho e a forma de atuação sofreram complementações e retificações. Sobre o serviço de alimentação coletiva, foi designado ao nutricionista, adjunto à equipe, avaliar cuidadosamente o cenário local para compreender a complexidade do problema e assim estimar a necessidade de conservar ou ajustar este serviço (CFN, 2020).

As medidas regularmente adotadas pelas UANS, já acatadas pelo Manual de Boas Práticas, são mantidas e executadas com muito mais rigor neste momento excepcional. Uma delas, que consta na Cartilha Boas Práticas em Tempos de Covid, considerada mais efetiva para reduzir o risco de transmissão e contaminação da corona vírus, assim como também de outras doenças infecciosas, é a lavagem frequente e correta das mãos juntamente com a secagem apropriada destas. Em concomitante, a limpeza e desinfecção constante de superfícies e locais de contato direto e permanente com as mãos, ventilação adequada dos ambientes, higienização e cocção adequada dos alimentos e o monitoramento da saúde dos colaboradores, com afastamento imediato dos suspeitos, foram também mantidas como medidas bastante relevantes para o combate a pandemia (ABIA, 2020).

Neste momento é requerido do nutricionista que realize treinamentos sobre a forma correta de higienização e desinfecção das mãos e a frequência com que deve ser feita. Para isso deve estar disponível aos usuários; água, sabão bactericida, papel para secagem, lixeira apropriada e álcool em gel 70%. Assim como, educativos visuais em cartazes ou placas contendo informações sobre a adequada higiene das mãos, etiqueta da tosse e higiene respiratória. Vale ressaltar que, além de orientar, é papel do nutricionista fiscalizar o cumprimento destas práticas, e em sua possível ausência recomenda-se designar um colaborador para supervisionar o cumprimento desta rotina (CFN, 2020).

Outro reforço de recomendação ao profissional da nutrição foi sobre a higienização ambiental. Visto que o vírus pode atingir utensílios, corrimões e o mobiliário por meio de secreções corporais do indivíduo infectado, estes devem ser higienizados e sanitizados com álcool em gel 70% ou solução de cloro, antes e entre turnos ou sempre que necessário. Também é orientado a retirada de todos os acessórios do ambiente, os quais intensificam os riscos de contaminação (CFN, 2020).

A saúde dos colaboradores deve seguir um procedimento padrão de controle, de forma que haja uma triagem para certificar a condição de saúde de manipuladores e entregadores. Verificando-se que estes apresentam sintomas específicos da Covid-19 como febre, a partir da verificação de temperatura, ou sintomas respiratórios, afastando imediatamente o colaborador (CFN, 2020).

4. Conclusão

O início da pandemia de Covid-19 de 2020 levou a uma redução na taxa de abertura da indústria de Alimentos e Bebidas e alterou a rotina nas empresas. Restaurantes, bares, cafés e lanchonetes tiveram atividades interrompidas por conta das medidas de isolamento social e retomam lentamente as operações. Os serviços de entrega cresceram e mantiveram os consumidores conectados aos pontos de venda. Apesar desse crescimento, o impacto da pandemia vem sendo sentido de forma distinta nos diferentes segmentos do setor.

No Brasil as unidades de alimentação e nutrição não tiveram todas suas atividades suspensas por se tratar de um serviço essencial. As UANs por sua vez tiveram que seguir com perfeição as normas de Boas Práticas e amplificar as ações individuais e coletivas para evitar contaminações de Covid-19. Outro ponto foi a busca pela excelência nutricional dos alimentos produzidos para melhoria da imunidade dos indivíduos consumidores.

A partir da coleta de informações científicas é possível notar que as boas condições higiênicas proporcionam resultados positivos na qualidade microbiológica nas UANs. A escassez de cuidados gera a incidência de doenças transmitidas por alimentos originadas nas cozinhas e que podem ser de natureza física, química ou biológica.

Quanto a tudo citado, a diligência das boas práticas além de melhorar a qualidade dos alimentos e segurança alimentar dos clientes juntamente reduz custos, eleva a produtividade, a organização das instalações físicas, motivação dos funcionários e a confiabilidade dos clientes para com a empresa.

Neste sentido, o nutricionista dentro das UANs é o gestor, responsável técnico por analisar desde a logística do fornecimento de matéria prima até mesmo o atendimento ao cliente, além de muitas outras funções excepcionais neste novo contexto como: treinamento e instalação de educativos visuais a respeito de lavagem de mãos e assepsia de superfícies e utensílios.

Portanto, conclui-se que as medidas de maior eficácia na redução de contágio da Covid-19 são lavagem das mãos, limpeza e desinfecção de superfícies, ventilação dos ambientes, cozimento correto dos alimentos, monitoramento da saúde dos funcionários e afastamento quando há suspeita de Covid-19.

Referências

- “ABIA. (2021). Boas Práticas na Indústria de Alimentos • covid-19 recomendações às associadas e aos colaboradores. ABIA-Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. <https://www.abia.org.br/downloads/Recomendacoes-ABIA-Boas-Praticas-Covid19.pdf>.”.
- Aranha, F. Q., *et al.* (2020). Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID19. *Revista de Alimentação e Cultura das Américas - RACA*. 2(2), 252-267, <<http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1987/1554>>.
- Baptista, P., & Antunes, C. (2005). Higiene e Segurança Alimentar na Restauração–Volume II–Avançado. *Forvisão - Consultoria em formação integrada*, AS, 300.
- Berchieri Jr, A., Silva, E. N., Di Fábio, J., Sesti, L. & Zuanaze, M. A. F. 2015. Doenças das aves. *FACTA*, Campinas.
- Brasil, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. (2010). Departamento de Vigilância Epidemiológica. *Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e controle de Doenças Transmitidas por alimentos*. Ministério da saúde, Secretaria da saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica – Brasília: Ministério da Saúde, 37-38.
- Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2004). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, DF, dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. <<http://elegis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>.
- Brasil. (2018). Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, Seção 1, 68.
- Brasil. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Políticas Públicas para Garantia da Alimentação Adequada e Saudável: A união das agendas da Saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional. *5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*, Brasília.
- Brasil. (2016 Ministério da Saúde. *Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil*. Brasília.
- Brasil. (2020). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. *Nota Técnica 18/2020: reforça a adoção de Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos durante a pandemia de Covid-19*. < <http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>>.
- Brasil. (2020). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. *Nota Técnica 23/2020: orienta o setor quanto ao uso de luvas e máscara*<<http://portal.anvisa.gov.br/registros-autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>>.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. NOTA TÉCNICA 48/2020 – Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfd24377. >
- Brasil. (2020). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. *Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Resolução-RDC nº 216/2004*. Brasília, 3ª Edição, < https://saude.es.gov.br/Media/sesa/NEVS/Alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>
- Brasil. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997- MAPA. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília, 08 set. 1997.
- Brasil. (1997) Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Estabelece a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção da saúde da população. *Diário Oficial da União*, Brasília.

Brasil. (2003). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. - *Diário Oficial da União*; Poder Executivo.

Como o Covid-19 está mudando a indústria de Alimentos e Bebidas. Reply, (2021). <<https://www.reply.com/br/covid-19-food-and-beverage#>>.

Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas. (2020). *Recomendações do CFN: Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19)*. Brasília.

Dias, R. S., Leal-Bernardes, A. F. & Zuccoli, P. C. 2011. A importância do processo de investigação na elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). *Periódico Científico do Núcleo de Biociências*, 1, 17-23.

Doenças Transmissíveis, Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis, Unidade de vigilância das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. (2015). *Doenças Transmitidas por Alimentos*. Brasília

Doris, Gianini Carla et al. *Cartilha - Boas Práticas em Tempos de Covid*. <<https://wp.ufpel.edu.br/ceng/files/2020/06/Cartilha-BOAS-PRÁTICAS-EM-TEMPOS-DE-C-OVID.pdf>>.

Embrapa: Alimentos e Nutrição. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Santo Antônio de Goiás. Email: www.cnpaf.embrapa.br. <<https://www.embrapa.br/arroz-e-feijao/biblioteca/equipe-e-contato>>.

European Food Safety Authority. (2015). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2013. *EFSAJournal*, 13(1) <<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2015.3991>>.

Ferraz, R. R. N., Santana, F. T., Barnabé, A. S. & Fornari, J. V. 2015. Investigação de surtos de doenças transmitidas por alimentos como ferramenta de gestão em saúde de unidades de alimentação e nutrição. *Revista de Administração e Ciências Contábeis do IDEAU*, 9, 1-10.

Flores, A. M. P. C. & Melo, C. B. 2015. Principais bactérias causadoras de doenças de origem alimentar. *Revista Brasileira de Medicina Veterinária*, 37, 65-72.

Fonseca, K. Z., & Santana, G. R. (2012). Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição. Cruz das Almas/BA: *UFRB*, 88.

Garcia, D. M., & Bassinello, P. Z. (2007). Treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão.

Klein, L. R., Bisognin, R. P. & Figueiredo, D. M. S. 2017. Estudo do perfil epidemiológico dos surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar no Rio Grande do Sul: uma revisão dos registros do Estado. *Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde*, 13, 48-64.

Kraemer, F. B., Saddy, M. A., & Garcia, S. R. M. C. G. (2007). Guia de elaboração de boas práticas para manipulação de alimentos. Rio de Janeiro: *Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região*, 52. Bibliografia. <<http://www.crn4.org.br>>.

Malacrida, A. M., Dias, V. H. C. & Lima, C. L. 2017. Perfil epidemiológico das doenças bacterianas transmitidas por alimentos no Brasil. *II Simpósio de Produção Sustentável e Saúde Animal*, Umuarama, Paraná.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegiconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1139> <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-23-de-25-de-marco-de-2020-249807120>>.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). (2020). Recomendações para o Transporte de Produtos Alimentícios: Documento com orientações para as cadeias produtivas sobre o transporte de alimentos. *Publicação da FAO e OMS sobre segurança de alimentos e Covid-19*.

Ministério da Economia. Secretaria de Trabalho/Subsecretaria de Inspeção do Trabalho Ofício Circular SEI nº 1162/2020/ME: orientações gerais aos trabalhadores e empregadores do setor de frigoríficos em razão da pandemia da Covid-19.

Ministério da Saúde do Brasil (MS). Protocolo de Manejo Clínico para o Novo Coronavírus (2019-nCoV). *Sociedade Ginecologia e Obstetrícia de São Paulo - SOGESP*. <<https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2020/fevereiro/11/protocolomanejocoronavirus.pdf>>

Nutmed. (2021). Apostila Microbiologia dos Alimentos II: Parte IV – Boas Práticas. <https://nutmed.com.br/storage/resources/5/2090/Apostila%20Microbiologia%20II%20Completa.pdf>.

O impacto do novo coronavírus no setor de Alimentos e Bebidas. (2020). SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Alimentos e Bebidas. <<https://atendimento.sebrae-sc.com.br/inteligencia/relatorio-de-inteligencia/o-impacto-da-covid-19-no-setor-de-alimentos-e-bebidas>>.

Parana. (2006). Secretaria de Saúde do Estado do Paraná. Surto alimentar. Paraná, <[HTTP://saude.pr.gov.br/csa/surto alimentar/index.htm](http://saude.pr.gov.br/csa/surto%20alimentar/index.htm)>.

Sant'Ana, H. M. P. (2012). Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição – Rio de Janeiro: Editora Rubio. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição Copyright c 2012 Editora Rubio Ltda. ISBN 978-85-64956-15-5.

Pontes, B. P., et al. (2020). Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao Covid-19 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição militar no município de São Paulo. *Advances in Nutritional Sciences. Revista Eletrônica*, 1(1), <https://journal.healthsciences.com.br/index.php/ans/article/view/2/50>>.

RDC 216 Anvisa – Guia Prático – Limpeza e Higienização. Hygibras: Saúde, Bem Estar e Economia, 21 outubro 2020. <https://www.hygibras.com/artigos/rdc-216/#:~:text=A%20RDC%20216%20Anvisa%20disp%C3%B5e,higi%C3%AAnico%20sanit%C3%A1rias%20do%20alimento%20preparado.>>

Santa, Vanessa. (2021). Alimentação coletiva e seus desafios em tempos de pandemia. 81 f. *Monografia (Graduação em Nutrição)*, Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL) - Campus Grande Florianópolis, Palhoça - SC, Brasil.

Santos, M. H. R. *et al.* (2011). Segurança alimentar na manipulação doméstica, abordagem física, química e biológica. *III Simpósio de Segurança Alimentar*, Florianópolis, 42-47. <http://pg.utfpr.edu.br/dirppg/ppgep/ebook/2010/CONGRESSOS/SSA/1_SÃO_PAULO>.

São José J.F.B. (2012). Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. *Nutrire: Rev Soc Bras Alim Nutr.*, 37(1),78-92.

Silva Junior, E. A. (2014). Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. (7a ed.), Varela.

Silva, Herison Leandro Mendonça. (2021). Boas práticas de fabricação de alimentos em tempo de pandemia: Elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da Covid-19 em serviços de alimentação. 81 f. *Monografia (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará*, Fortaleza.

Silva, H. L. M., Carvalho, D. V., Mendes, A. E. P. (2021). Medidas preventivas para o enfrentamento da Covid-19 em um serviço de alimentação institucional na cidade de Fortaleza – CE. *Conexões - Ciência e Tecnologia. Revista Eletrônica*, 15(01-09), e021010. <http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1987/1554>>.

Silva, L. C., *et al.* (2015). Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*, Rio de Janeiro, 10(4), 797-820.

Sirtoli, D. B. & Camarella, L. 2018. O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA). *Saúde e Desenvolvimento*, 12, 197-209.

Souza, S. S. (2004). Alimentos seguros: orientações técnicas. São Paulo: Secretaria Municipal de Saúde, 40.

Souza, M. T., Silva, M. D., & Carvalho, R. (2010). Revisão integrativa: o que é e como fazer. *Einstein*, 8(1), 102-106.

Superintendência Regional do Trabalho em Goiás. Notificação Recomendatória nº 02/2020 da Auditoria Fiscal do Trabalho da SRTGO com o objetivo de reduzir a disseminação de coronavírus nos ambientes de trabalho.

Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil Ministério da Saúde. (2017). Secretaria de Vigilância em Saúde Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis Unidade de Vigilância das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar.

Unidades de alimentação e nutrição – Administração 2. *Unidades de alimentação e nutrição – Planejamento I*. Título.11-11523 CDD-658.4012.